



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

[HTTP://WWW.HURRIYET.COM.TR](http://www.hurriyet.com.tr)

2 adet pırasa
2 adet orta boy patates
4 diş sarımsak
2 adet küçük boy soğan
5 su bardağı sebze suyu
1 adet defne yaprağı
2 dal maydanoz sapı
3 adet tane karabiber
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım kutu krema

Pırasanın beyaz kısımlarını ince ince kıyın.
Soğanları ve sarımsakları yemeklik doğrayın.
Patatesleri de soyup küp küp doğrayın.
Sıvı yağı bir tencerede kızdırıp soğan ve pırasaları kavurmaya başlayın.
3-4 dakika kavurduktan sonra sarımsakları ilave edin ve 2-3 dakika daha soteleyin.
Patatesleri de pırasalara ilave edin ve 2-3 dakika daha soteleyin.
Sirkeyi de ilave edip bir iki kez daha çevirdikten sonra sebze suyunu ekleyin.
Defne yaprağı, maydanoz sapı ve tane karabiberleri tülbentten bir torbaya koyup çorbaya ekleyin.
Kaynamaya başlayan çorbanın altını iyice kısın.
Pırasalar ve patatesler iyice yumuşayana kadar bu şekilde pişirin.
Ardından baharat kesesini tencereden alın.
Çorbanın tuzunu ekleyin ve pürüzsüz hale gelene kadar blenderdan geçirin.
Son olarak kremayı da ilave edip iyice karıştırdıktan sonra çorbayı sıcak servis edin.

Not: Dilerseniz üzerine kruton ya da pırasa parçaları serpebilirsiniz.

